

Bettina Schliephake-Burchardt

Betty's Sugar Dreams • Motivtorten BASICS

Tortendekoration & Co. für Anfänger und Fortgeschrittene



176 Seiten

1275 Fotos

Format: 22,5 x 30,2 cm, Hardcover

Preis: 24,90 EUR (D) | 25,60 EUR (A) | 44,90 sFr

ISBN 978-3-9813292-0-9

Tortendesignerin Bettina Schliephake-Burchardt hat das erste Standardwerk für alle Tortenbäcker zusammengestellt: Motivtorten BASICS ist das ultimative Lehrbuch für Anfänger, Fortgeschrittene und Profibäcker, die einen Kuchen in ein kleines Kunstwerk verwandeln möchten.

An 20 wundervollen Thementorten kann man alle Basics der Tortendekoration lernen. Schritt für Schritt werden alle Techniken durch Bild und Text erklärt, sodass auch unerfahrene Modelleure zu guten Ergebnissen kommen werden.

Dabei findet der Leser Torten, Kekse und Cupcakes für jeden Anlass, wie zum Beispiel:

- Taufe
- Kindergeburtstag, 18. Geburtstag oder andere Jubiläen
- bestandenen Führerscheinprüfung
- Hochzeit
- Liebeserklärung

Grundsätzliche Basics für das Arbeiten mit Fondant werden vorab ebenso umfangreich erklärt, wie die Umsetzung jeder Torte. In den Motivtorten-Themen finden sich Anleitungen für figürliches Modellieren bis hin zur Fertigung filigraner Zuckerblüten wieder. Auch hier wird kein Grundtipp ausgelassen, um die Torte nachbacken zu können. Darüber hinaus sind selbstverständlich Hilfestellungen für das Entwickeln und Umsetzen eigener Tortenideen enthalten.

Das Buch wird mit Motiv-Keksen und Cupcakes passend zu jeder Torte abgerundet, die mit haushaltsüblichen Küchenwerkzeugen erstellt werden.

Weitere Informationen, eine druckfähige PDF-Datei des Titels, eine Leseprobe und Tipps finden Sie unter: www.motivtorten-basics.de

Abdruck honorarfrei • Beleg erbeten